

Bien Dans Ma Cuisine

<http://biendansmacuisine.com/paques-2014-notre-selection-pur-chocolat-petit-budget/>

25 avril 2014



SUIVRE VIA RSS

FAITES VOTRE MARCHÉ! AH-BON? RECETTES SHOPPING J'APPRENDS À CUISINER SORTIR VOYAGES GOURMANDS  
BIEN DANS MES BASKETS: NOS INVITÉS

## PÂQUES 2014 : NOTRE SÉLECTION PUR CHOCOLAT PETIT BUDGET



On connaît la chanson, Pâques = chocolat. Mais cette année, c'est spécial. La crise, tout ça. Je reçois des communiqués de presse d'œufs plus alléchants les uns que les autres, mais vraiment hors de prix. En plus, c'est toujours douloureux de casser un sujet de Pâques « trop joli ». Et enfin, j'aime bien l'idée de cacher non pas des œufs mais des plaquettes de chocolat; c'est plus dur à dénicher, par exemple entre deux livres dans une bibliothèque ou entre deux pulls dans une armoire (eh oui, on cache le chocolat où

### RECHERCHE

Rechercher...

Retrouvez-nous sur Facebook

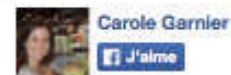


324 personnes aiment Bien dans ma cuisine by Anne Dufour.

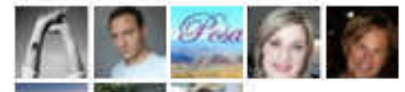


Module social Facebook

Retrouvez-nous sur Facebook



47 personnes aiment Carole Garnier.



on peut quand on n'a pas de jardin !).

Bref, cette année, c'est décidé, ce sera le beurre et l'argent du beurre, c'est à dire du chocolat SUPER bon mais SUPER pas trop cher pour ne pas avoir mal au cœur avant même de croquer dedans. Les recommandations de *Bien dans ma cuisine* pour ce week-end pascal qui s'annonce très gourmand !

- Le lapin Lindt, il n'est pas nouveau, mais il reste mon chouchou, ma mascotte. Je le trouve VRAIMENT bon et parfaitement abordable.

- La grenouille Des Lis Chocolat, dénichée chez Monop'. Un petit bonheur !



- Les tablettes L'Atelier Nestlé, démoniaques, bourrées de fruits secs magnifiquement disposés sur le dessus, mais suffisamment « enfoncés » dans le chocolat pour ne pas en perdre une miette. Comme les morceaux de choco à casser au marteau chez les chocolatiers ! Le chocolat lui-même est de très bonne qualité. Rien à redire.

- Le fameux Ragusa suisse, de Camille Bloch. Très très très gourmand (certains le trouvent limite écœurant), il n'est donc pas question d'en dévorer une demi tablette. Mais une seule bouchée, justement, suffit comme « dessert », avec le café par exemple. En version « chocolat blond » (= blanc caramélisé), c'est une tuerie.



Module social Facebook

## CATÉGORIES

- Ah bon ?
- Bien dans mes baskets
- Faites votre marché !
- J'apprends à cuisiner
- Listes de courses
- Nos invités
- Recettes
- Shopping
- Sortir
- test matériel cuisine
- test matériel forme
- Voyages gourmands

## À LIRE !

- On a testé Le Café des Chats
- Leçon de chocolaterie : je fais mon gianduja moi-même
- Pâte à tartiner à la pistache : démoniaque
- Le PRAL c'est quoi ? L'unité de mesure de l'acidité d'un aliment. A savoir pour suivre le régime acido-basique !
- Mon petit dîner acido-basique super débutant en 3 mn top chrono (PRAL = -16,47 !)

- Les tablettes Mazet, au lait (un doudou en bouche) ou noir aux pralines (ZE spécialité de la maison, les pralines). Je traverse Paris pour aller en acheter une tablette de temps en temps, dans la célèbre boutique du confiseur de Montargis, rue des Archives. Heureusement que je n'habite pas tout à côté, ce serait une catastrophe.





- La poule pâtissière Picard, douce, mais douce ! A partager pour supers gourmands, petits et grands. Sympa ce bon « gros » dessert, non glacé, à laisser décongeler 6 h au frigo. C'est fin, c'est mousseux, c'est élégant... Succès garanti !

- ... Et ses petits poussins à la crème glacée Picard, trop mimi et pur chocolat 😊

Une famille à dévorer ce week-end - personnellement je compte en prendre une autre pour « après », histoire d'avoir un mini poulailler au chocolat chez moi.





bien dans ma cuisine.com

Vous aimerez aussi...



← On a testé Bermuda Onice, le restaurant de Valentin Nerudeau (ex Top Chef) | Nos petites vidéos minceur : Pâques et le chocolat →

Commentaires clos.

DANIELLE FESTY  
RONJAC MAGIQUE

LE DUC  
EDITIONS